

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, L. 2009. Modifikasi Fisik Pati Jagung dan Aplikasinya untuk Perbaikan Kualitas Mi Jagung. *Tesis*. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ann-Charlotte Eliasson. 2004. *Starch in Food*. Woodhead Publising Limited Cambridge. England.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bukabi-Deptan. 2009. *Umbi-umbian*. Direktorat Budidaya Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Departemen Pertanian.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara. Jakarta.
- Direktorat Gizi. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI.
- Greenwell, A.B.H. 1974. Taro With Special Reference to Its Culture and Uses in Hawaii. *J. Economic Botany* 1 (3): 276-289.
- Hee- Joung An. 2005. Effects of Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Starches. *A Dissertation*. Submitted to the Graduate Faculty of The Louisiana State University and Agriculture and Mechanical College.
- Hoseney, R.C. 1994. Principles of Cereal Science and Technology. *American assoc. of Cereal Chemist, Inc.* St. Paul, MN. 378 pp.
- Hung, Van P, Morita, N. 2005. Physicochemical Properties and Enzymatic Digestability of Starch From Edible Canna (*Canna edulis*) Grown In Vietnam. *J Carb polym.* 61: 314-321.
- Leach HW. 1965. *Gelatinization of Starch*. Di dalam Goldsworth R. editor. Abundan Plant Varieties. New York. World Wide, Inc.
- Leach HW, Mc Cowen LD, Schoch TJ.1959. *Structure of The Starch Granules*. Cereal Chem. 36 : 534 – 544.
- Lingga, P. 1995. *Bertanam Ubi-ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston. CRC.
- Moningka, Judith SC. 1996. *Kajian Viskositas Tepung Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium Schoot.) Dan Kemungkinan Pengaruhnya Terhadap Pengembangan Produk Olahannya*. Eugenia 2(2) Tahun XII.

- Murillo, C.E.C., Wang, Y.i., dan Perez, L.A.B. 2008. *Morphological, Physicochemical, and Structural Characteristics of Oxidized Barley and Corn Starches, Starch/ Starke*. Vol 60, 634-645.
- Purna I, Hamidi, Prima. 2009. *Harga gula di akhir tahun 2009 dan potensi pemberdayaan tepung terigu*. [www.setneg.go.id/index2.php](http://www.setneg.go.id/index2.php) diakses pada 19 juli 2011 pukul 20.34 WIB..
- Rustandi, Deddy. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai. Solo.
- Schoch, T.J. 1964. In RL Whistler (ed). *Methods in Charbohydrate Chemistry*. Vol IV. (pp. 106-108). New York. Academic Press.
- Soeharto, Dina. 1984. *Daya Terima*. Agriwidia. Yogyakarta.
- Soekarto. T. Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bahasa Karya Aksana. Jakarta.
- Soenardi, T. 2002. *Makanan Alternatif Untuk Ketahanan Pangan Nasional* . Buku Kompas. Jakarta.
- Sutomo, B. 2006. *Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake dan Kue Kering*. [http://www.gizi.org/gizi/kesehatan /masyarakat.html](http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html). Diakses pada tanggal 5 Desember 2011 pukul 19.00 WIB.
- Sutomo, Budi. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian dalam Tabloid Sinar Tani.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.